

Pinot noir 2005

Ce Pinot Noir 2005 n'est pas un gringalet. Fuité mais aussi bien structuré, il s'accordera à merveille avec une viande blanche, un gibier à plumes, une grillade, un rosbif ou un filet de bœuf. On n'oubliera pas les fromages, ceux à pâte molle en particulier : coulommiers, reblochon, camembert.

Notes de dégustation

Robe rubis assez profonde.

Le nez est fin, délicat, avec des fruits rouges dominants accompagnés d'une fine touche épicée.

L'attaque de bouche est fraîche, fruitée, agréablement soyeuse, en harmonie avec l'acidité. On le découvre ensuite plus corsé et structuré qu'il n'y paraissait de prime abord, avec une belle richesse. Les arômes de fruits – framboise, mûre – voisinent avec quelques notes de torréfaction qui prolongent une finale marquée par des tannins fins et bien serrés.

Conseils

Ce Pinot noir est élégant, bien structuré et sans lourdeur. Il convient de le servir entre 14 et 16 degrés. Il sera toujours intéressant dans 4 ou 5 ans mais il peut aussi bien vous réjouir dès aujourd'hui.

Notes techniques

Parchets : Sierre, Veyras et Venthône

Vendanges : du 22 septembre au 5 octobre 2005

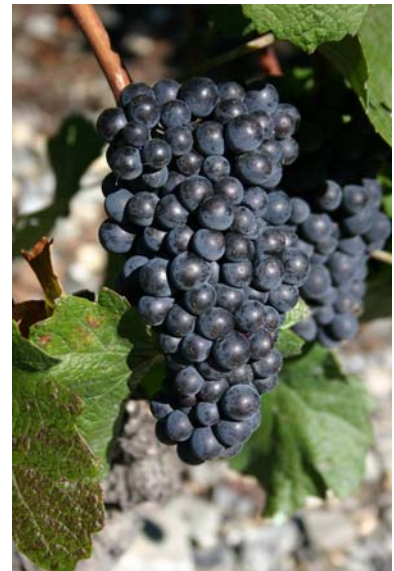
Maturité de la récolte : 95° Oechsle

Rendements : 1,1 kg/m²

Acidité : 4,2 g/l

Alcool : 13,5 % vol.

Vinification : traditionnelle, élevage en cuves



Paroles de producteur

«Sur ce cépage, je recherche davantage la finesse que l'extraction, l'élégance que la puissance. Ce millésime 2005 possède les unes sans être dépourvu des autres.»